

# EINFACHE KÖRNERWECKERL

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 97 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

### GERMTEIG

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>

- 2 Den Teig in 14 ungefähr gleich große Stücke aufteilen und aus diesen runde Weckerl formen. Die Weckerl mit Wasser besprühen und in der Körnermischung wälzen.
- 3 Die Weckerl am Backblech nochmals für 10 – 15 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf 20 Minuten backen.



Meine Kinder lieben es, Weckerl frei nach ihren Wünschen zu gestalten und zu bestreuen. Dies funktioniert mit diesem Teig einfach perfekt – nebenbei sind die Vollkornweckerl auch noch sehr gesund und daher die ideale Jause für Schule & Kindergarten.



## Zutaten

### FÜR 14 KLEINE WECKERL

#### TEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 700
- 20 g weiche Butter
- 10 g frische Germ
- 10 g Backmalz
- 10 g Salz
- 50 g Körnermischung nach Wunsch

#### ZUM BESTREUEN

- Körnermischung nach Wunsch